



**Sirop maltosa**



## PENDAHULUAN

Standar ini merupakan Revisi SII. 0363- 80, Sirup Maltosa. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

- Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989.
- Melindungi konsumen.
- Mendukung perkembangan industri *agro base*
- Menunjang ekspor non-migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat Teknis, Prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus Nasional pada tanggal 21 Maret 1990.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi yang terkait.

Sebagai acuan diambil dari :

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men.Kes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Standar dan peraturan *Codex Alimentarius Comission*.





111

**3. SYARAT MUTU**

Syarat mutu sirup maltosa seperti tabel di bawah ini.

**Tabel**  
**Syarat Mutu Sirup Maltosa**

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1.	Warna		tidak berwarna
1.2.			sampai kekuningan
1.2.	Bau		tidak berbau
1.3.	Rasa		manis
2.	Air, %, b/b		maks. 21
3.	Abu, %, b/b		maks. 1
4.	Maltosa, %, b/b		maks. 32
5.	Gula pereduksi selain maltosa, %, b/b		min. 32
6.	Karbohidrat selain gula, pereduksi, %, b/b		maks. 14
7.	Cemaran logam :		
7.1.	Timbal (Pb), mg/kg		maks. 1,0
7.2.	Tembaga (Cu), mg/kg		maks. 10,0
7.3.	Seng (Zn), mg/kg		maks. 25,0
8.	Arsen (As), mg/kg		maks. 0,5
9.	Cemaran mikroba :		
9.1.	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $5,0 \times 10^2$
9.2.	Bakteri coliform	APM/g	maks. 20
9.3.	E. coli	APM/g	< 3
9.4.	Kapang	koloni/g	maks. 50
9.5.	Khamir	koloni/g	maks. 50



#### **4. CARA PENGAMBILAN CONTOH**

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI. 19-0429-1989-81, *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat.*

#### **5. CARA UJI**

##### **5.1. Persiapan Contoh untuk Uji Kimia**

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman untuk contoh cairan*, butir 4.5.

##### **5.2. Keadaan**

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992 butir 1.2.

##### **5.3. Air**

Cara uji air sesuai SNI 01-2891-1992, butir 5.1.

##### **5.4. Abu**

Cara uji abu sesuai SNI 01-2891-1992, butir 6.1.

##### **5.5. Maltosa**

Cara uji maltosa sesuai SNI 01-2892-1992, *Cara uji Gula dengan Metoda HPLC*, butir 4.

##### **5.6. Gula Pereduksi**

Cara uji gula pereduksi sesuai SNI 01-2892-1992 *Cara Uji Gula* butir 2.1.

##### **5.7. Karbohidrat**

Cara uji karbohidrat sesuai SNI 01-2892-1992, butir 9.

##### **5.8. Cemarkan Logam**

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 01-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam.*

##### **5.9. Arsen**

Cara uji arsen sesuai SNI 01-2896-1992

##### **5.10. Cemarkan Mikroba**

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 01-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba.*

#### **6. SYARAT PENANDAAN**

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

#### **7. CARA PENGEMASAN**

Sirup maltosa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)